

SPRAWOZDANIE Z BADANIA ANKIETOWEGO
„JAKOŚĆ REALIZACJI ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH”
NA WYDZIALE NAUKI O ŻYWNOŚCI (semestr zimowy 2021/2022)

Na podstawie Zarządzenia Nr 50/2017 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 maja 2017 r. w sprawie *określenia obszarów procesu dydaktycznego objętych badaniami ankietowanymi, wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych*, przeprowadzono w terminie: od 27.01.2022 r. do 06.03.2022 r. badania ankietowe pt.: „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych” na Wydziale Nauki o Żywności, obejmujące wszystkie prowadzone kierunki studiów oraz ich formy i poziomy. Studenci Wydziału oceniali jakość zajęć dydaktycznych w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022. W dniu 4 października 2022 roku Wydział Nauki o Żywności otrzymał Raport Ogólny wraz ze szczegółowymi statystykami dotyczącymi frekwencji respondentów w procesie oceny jakości kształcenia. Wyniki ankiet zostały opublikowane na kontach respondentów oraz ocenionych nauczycieli w systemie USOSweb.

Poszczególne elementy badania ankietowego

Analizowano wyniki badania ankietowego, które uzyskano na podstawie danych wygenerowanych z systemu USOS, i które były zapisane elektronicznie w formacie PDF. Wśród studentów Wydziału liczba uprawnionych do wypełnienia przynajmniej jednej ankiety wynosiła 1832 osób. Z grupy badanych 331 osób (18,1%) wypełniło przynajmniej jedną ankietę. Liczba dostępnych ankiet wynosiła 14254, z czego 1597 wypełniono ankiety, co stanowiło 11,2% wszystkich ankiet. Liczba nauczycieli akademickich prowadzących ocenione zajęcia wynosiła 104, natomiast liczba ocenionych zajęć to 334, a liczba komentarzy 267.

Oceną objęto następujące kierunki (w tym forma i poziom) oraz rodzaje studiów:

1. Technologia żywności i żywienie człowieka:

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°
- Studia niestacjonarne I°
- Studia niestacjonarne II°

2. Gastronomia - sztuka kulinarna

- Studia stacjonarne I°
- Studia stacjonarne II°

3. Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

- Studia stacjonarne I°

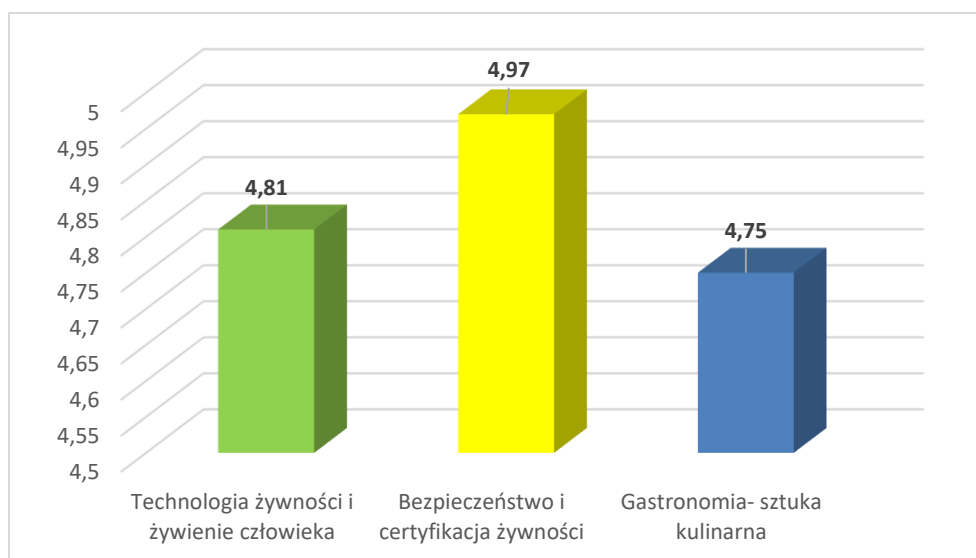
Stosując obowiązujące w ankiecie skale ocen oraz zasady klasyfikacji dla skali o zakresie punktowym 1-5 przyjęto, że jakość realizowanego przedmiotu może być uznana za:

- **w pełni zadowolającą (ocena 5)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 4,5;
- **dobrą (ocena 4)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 3,5 i nie przekracza wartości 4,5;
- **dostateczną (ocena 3)**- jeśli średnia ocena przekracza wartość 2,5 i nie przekracza wartości 3,5;
- **negatywną (ocena 2)**- jeśli średnia ocena jest niższa lub równa wartości 2,5.

Analiza jakości realizowanych zajęć na podstawie uzyskanych wyników

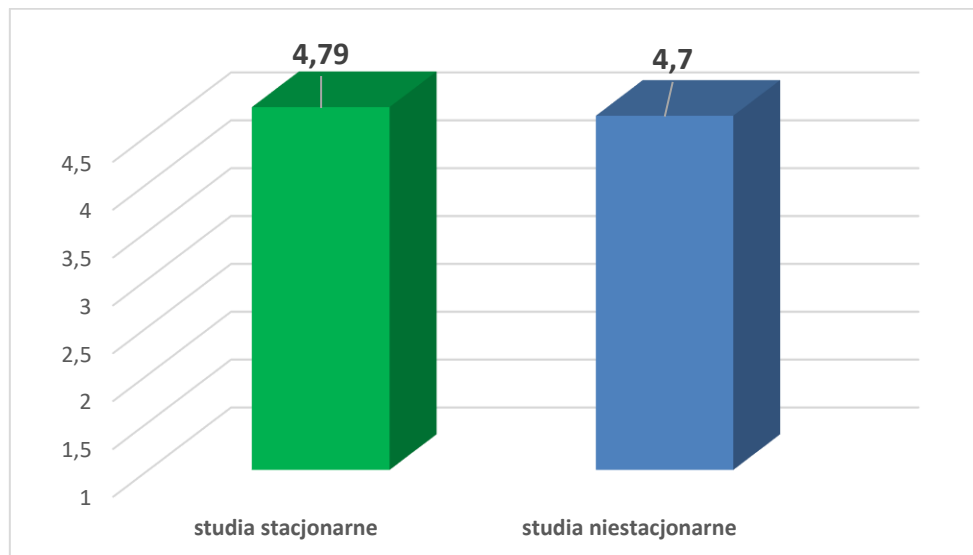
Średnie oceny obliczone w przypadku poszczególnych kierunków studiów (łącznie z ich formą i poziomem kształcenia) mieściły się w zakresie od **4,75** do **4,97** pkt. (Wyk. 1), natomiast średnia dla całości Wydziału wynosiła **4,84** pkt. Stwierdzono, że jakość zajęć na wszystkich kierunkach studiów zrealizowanych przez pracowników Wydziału Nauki o Żywności był w pełni zadowolający - zgodnie z przyjętą skalą ocen. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ocenili najwyższą jakość zrealizowanych zajęć, na co wskazują uzyskane dane liczbowe na poziomie **4,97** pkt. Słabiej ocenianym przez studentów kierunkiem w semestrze 2021Z okazał się kierunek gastronomia sztuka kulinarna z wartością **4,75** co należy uznać za ocenę bardzo dobrą.

Wykres 1.



Na wykresie 2. przedstawiono średnie oceny przedmiotów z podziałem tylko na formę studiów. Z uzyskanych danych wynika, że zajęcia ogółem na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zostały ocenione przez studentów bardzo wysoko (jakość w pełni zadowalająca), o czym świadczyły przyznane wartości punktowe przedstawiające się odpowiednio na poziomie: **4,79** i **4,70**.

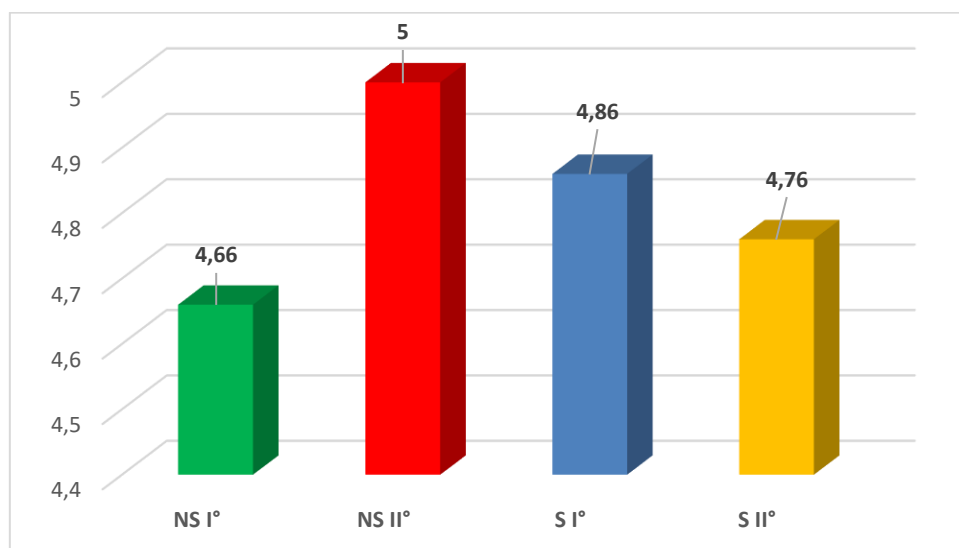
Wykres 2.



Analizy wyników badań dotyczące jakości zrealizowanych zajęć dydaktycznych z uwzględnieniem formy (niestacjonarne i stacjonarne) oraz poziomu (I i II^o) na trzech kierunkach studiów zobrazowano na wykresie 3. Pomimo uzyskanej niższej średniej oceny (**4,66** pkt.) w przypadku zajęć prowadzonych na studiach niestacjonarnych I^o oraz **4,76** pkt na studiach stacjonarnych II^o ich jakość kształtowała się nadal na poziomie zadowalającym.

Najwyżej oceniono zajęcia na studiach niestacjonarnych II^o o czym świadczył otrzymany rezultat na poziomie **5,00**.

Wykres 3.

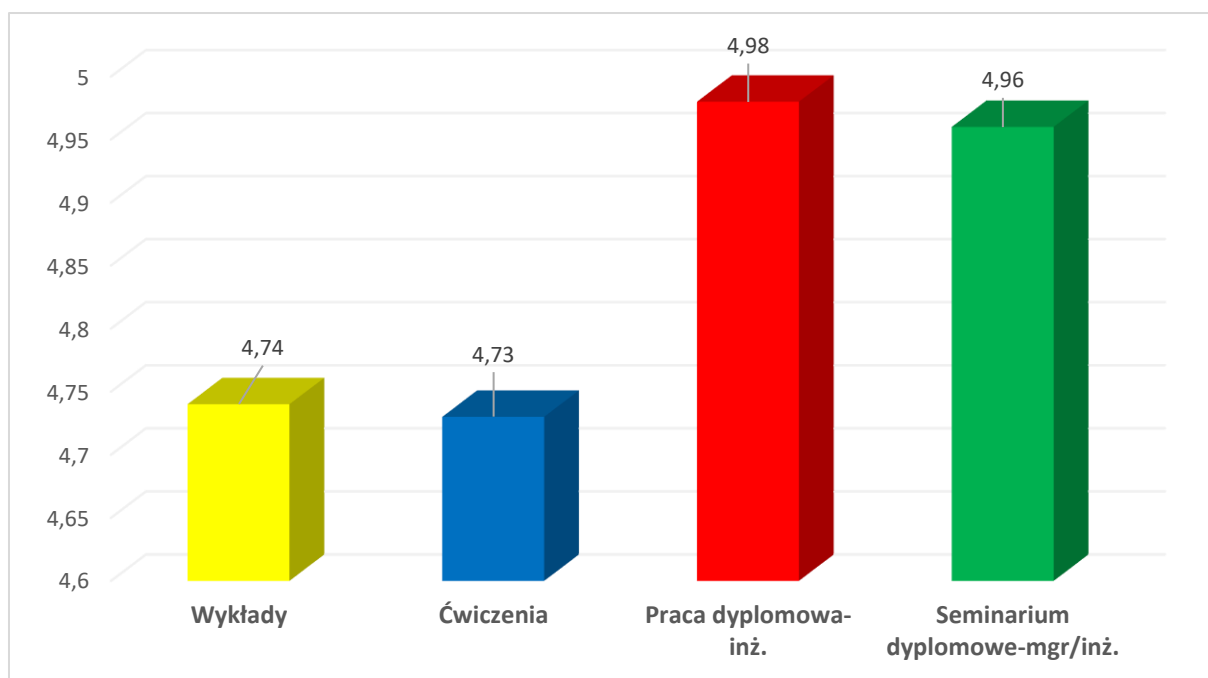


Ocena zajęć

Średnie wyniki ocen w zależności od typu zajęć dydaktycznych wahały się w granicach od **4,73** dla formy ćwiczeń do **4,98** pkt. w przypadku pracy dyplomowej (wyk. 4).

W związku z tymi danymi jakość zajęć dydaktycznych (ćwiczeń, wykładów, pracy dyplomowej i seminarium dyplomowego) zrealizowanych na czterech kierunkach, formach i poziomach studiów Wydziału Nauki o Żywności można uznać za w pełni zadowalającą.

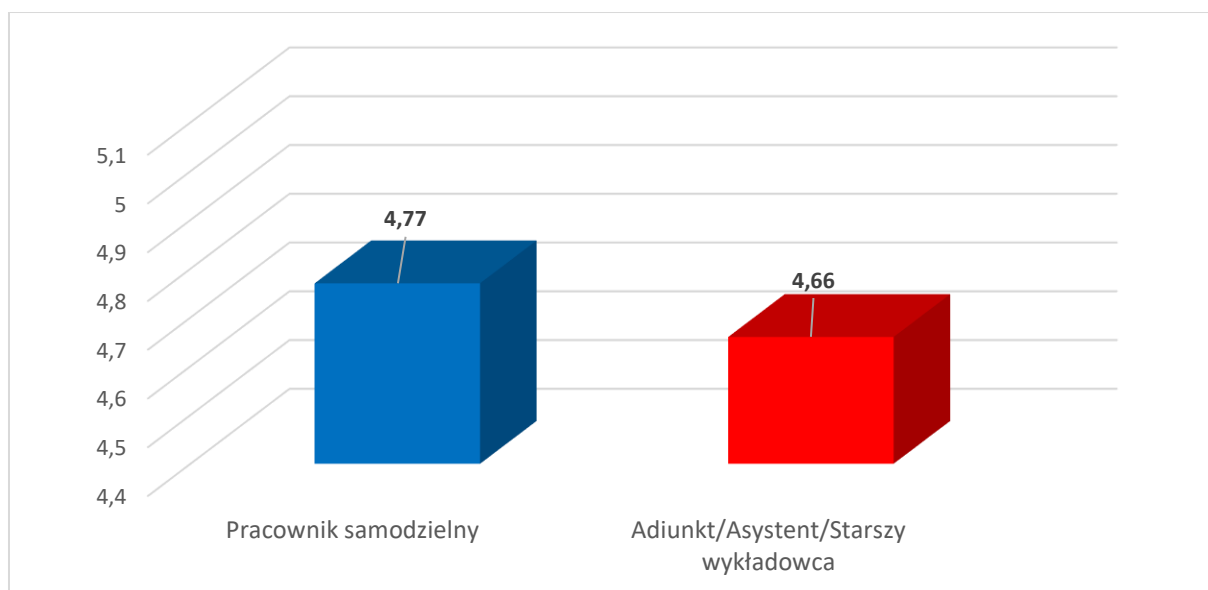
Wykres 4.



Ocena nauczycieli

Wyniki uzyskane z oceny nauczycieli prowadzących zajęcia (wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, praktyczne, komputerowe, projektowe, seminaria dyplomowe) nie budzą większych zastrzeżeń. Szczegółowa ich analiza z podziałem na poszczególne grupy pracowników (wykres 5) wykazała, że uzyskane wysokie wartości ocen mieściły się w w granicach **4,66**. w grupie pracowników niesamodzielných (adiunkt/asystent/starszy wykładowca) i mogą być uznane za w pełni zadowalające. Prowadzone zajęcia przez pracowników samodzielnych zostały ocenione na poziomie **4,77**. Doktoranci nie byli brani pod uwagę w ankietach ze względu na to, że prowadzili zajęcia w formie współprowadzenia.

Wykres 5.



Poniżej przedstawiono tylko wybrane komentarze studentów dotyczące prowadzonych zajęć przez nauczycieli w ocenianym semestrze. Studenci zamieścili 267 komentarzy pod wypełnionymi ankietami. Przeważały komentarze pozytywne, w których studenci zwracali uwagę na ciekawą formułę zajęć, a także zaangażowanie, kompetencje i przyjazny stosunek do Studenta.

Negatywne:

- kolokwia były czasem niezrozumiałe – używane były skróty, które nie zostały mi przedstawione, czasem gubiłem się w wypełnianiu
- Obowiązkiem Pana Profesora jest odpisywanie na maile czego nie robi. Miesiąc czekania na odpowiedź.

Pozytywne:

- Prof..... jest bardzo zaangażowanym wykładowcą. Przekazuje wiedzę w przystępny i jasny sposób nawet gdy zagadnienia są trudne i obszerne. Zawsze znajdzie czas dla studenta. Oby więcej takich wykładowców na UWM 😊
- Zajęcia prowadzone z zaangażowaniem. Bardzo jasno przedstawione treści wykładowe. Dużo ciekawych informacji jako wtrącenia do wykładów.

Podsumowanie

Wyniki ankiet zostaną przekazane na najbliższym posiedzeniu Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia.

Na podstawie przeprowadzonych badań ankietowych sformułowano następujące wnioski:

1. Zaobserwowano, że zajęcia dydaktyczne zrealizowane w semestrze zimowym w roku akademickim 2021/2022 na kierunkach studiów (technologia żywności żywienie człowieka, gastronomia-sztuka kulinarna oraz bezpieczeństwo i certyfikacja żywności) uzyskały oceny w pełni zadowalające wynoszące średnio 4,84 pkt.
2. W przeprowadzonym badaniu ankietowym, studenci studiów niestacjonarnych I° i II° oraz stacjonarnych I° i II° ocenili bardzo wysoko jakość zrealizowanych zajęć przez nauczycieli akademickich, a ich poziom był w pełni zadowalający
3. Potwierdzono, że jakość zajęć wykonanych w grupie pracowników niesamodzielnych wynosiła 4,66 pkt. Zajęcia prowadzone przez pracowników samodzielnych oceniono na poziomie 4,77. Świadczy to o wynikach w pełni zadowalających.
4. Analizując dane dotyczące jakości realizacji zajęć dydaktycznych konieczne jest zachęcenie studentów do udziału w wypełnianiu ankiet w celu rzetelnej oceny zajęć dydaktycznych na potrzeby doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauki o Żywności w roku akademickim 2022/2023;
5. Zachęcanie do wypełniania ankiet powinno odbywać się z udziałem wszystkich nauczycieli akademickich, przedstawicieli samorządu studenckiego, opiekunów lat i doktorantów.

Sprawozdanie opracował Prodzikan ds. kształcenia, dr hab. inż. Jarosław Kowalik, prof. UWM